



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE DANA KUŞBAŞI

- 1 kg Banvit Kırmızı Dana Kuşbaşı
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 5 sap taze kekik (yapraklanmış)
- 1 çorba kaşığı tane karabiber
- 6 çorba kaşığı un
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 8 adet arpacık soğan (2'ye kesilmiş)
- 4 adet milföy hamuru
- 100 gr otlu peynir (ufalanmış)
- 1 adet yumurta (hafif çırpılmış)

❓ Et, sarımsak, kekik, tane karabiberi iyice harmanlayın. Üzerini streç film ile örtün ve en az 2 saat veya bir gece buzdolabında dinlendirin.

❓ Etlerin üzerlerine un serpin ve parmak uçlarınızla karıştırarak her taraflarını bulayın.

❓ Zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, etler kahverengi oluncaya kadar pişirin.

❓ Etleri tavadan alıp, aynı tavaya soğanları koyun. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar altın sarısı renk alıncaya kadar soteleyin.

❓ Aynı tavaya etleri ekleyin. Tavaya kapak kapatın ve kısık ateşte 1,5 saat pişirin . 4 adet porsiyonluk fırın kabına paylaşın.

❓ Bir adet milföy hamurunu fırın kabınızın ebadından biraz daha geniş olacak şekilde inceltin. Yarısına otlu peynirin 1/4'ünü serpip, kalan boş kısmı peynirlerin üzerine kapatın. Merdane ile, fırın kabı ebadından (her bir kenarından) 0.5 cm geniş olacak şekilde inceltin.

❓ Milföyleri etlerin üzerine yerleştirip, kenarlarını içeri doğru kıvrın. Fırça ile üzerlerine yumurta sürüp, ortalarını keskin bir bıçakla artı şeklinde kesin.

❓ Önceden ısıtılmış 1800C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin.

